

Produktpass



Produktdaten

Produktbezeichnung	Rüscherl	
Einzelverpackung	e500g	Karton
Verpackungseinheit	10St.	
interne Artikelnr.	W-A-440028	W-A-440028-10
EAN	9007608001287	9007608000280

Zutaten

Durum-Hartweizengrieß, 22% Eier aus Freilandhaltung

Allergene

☒ Glutenhaltiges Getreide	☐ Schalenfrüchte
☐ Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse	☐ Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse
☒ Eier	☐ Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse
☐ Fische & daraus gewonnene Erzeugnisse	☐ Sesamsamen & daraus gewonnene Erzeugnisse
☐ Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse	☐ Schwefeldioxid und Sulfite
☐ Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse	☐ Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse
☐ Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse	☐ Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse

Kennzeichnung

Allergenkennzeichnung	☐ ja	☒ nein
Lagerhinweis	☒ ja*	☐ nein
GVO-Hinweis	☐ ja	☒ nein

***kühl und trocken lagern"

Nährwerte (je 100g)

Energie	1540kJ
	364kcal
Fett	4g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7g

Kohlenhydrate	65g
davon Zucker	1,7g
Ballaststoffe	6,7g
Eiweiß	13g
Salz	0,1g

Mikrobiologische Grenzwerte

Mikroorganismen	Richtwert (KBE**/g)	Warnwert (KBE***/g)
<i>Enterobacteriaceae</i>	1×10^3	1×10^4
<i>Escherichia coli</i>	1×10^2	1×10^3
<i>Schimmelpilze</i>	1×10^3	-
<i>Koagulase-positive Staphylokokken</i>	1×10^3	1×10^4
<i>präsumtive Bacillus cereus</i>	1×10^3	1×10^4
<i>Sporen sulfitreduzierender Clostridien</i>	1×10^3	1×10^4
<i>Salmonella</i>	-	n.n.** in 25g

**KBE....Koloniebildende Einheiten

***n.n.....nicht nachweisbar

Sensorik

Aussehen	gelbe, getrocknete Nudeln, gebogen, an einer Seite stark gewellt, feine Grießeinschlüsse sichtbar
Farbe	gold- bis dunkelgelb
Geruch	charakteristisch nach Eiern, Grieß
Geschmack	feiner Eiergeschmack

Serviovorschlag

Durch die typisch raue Oberfläche der Nudeln nach dem Kochvorgang werden Saucen besonders gut aufgenommen. Die Sorte Rüscherl eignet sich nicht nur für klassisch österreichische sondern auch für mediterrane Gerichte. Die Nudeln sollten in ausreichend gesalzenem Wasser gekocht werden. Die Kochzeit beträgt zw. 6 und 12 Minuten je nach Geschmack.

Rezepte und weitere Serviovorschläge können auf der Homepage www.nudelei.at eingesehen werden.